

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA  
CENTRO DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DO TRÓPICO SEMI-ÁRIDO  
ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL DOM A. B. VILELA →

diaced  
FOL  
12786

I ENCONTRO SOBRE AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO  
PORTE DO NORDESTE

Mini-Curso: PROCESSAMENTO DE CARNE CAPRINA

Prof. Paulo Sérgio Dalmás

Petrolina-PE, junho de 1997



ident.  
11536

## ÍNDICE

1. Introdução
2. Importância das Agroindústrias Rurais
3. Obtenção de carne caprina - abate
4. Elaboração de produtos
  - Linguiça frescal e defumada
  - Lombo, pernil e costela defumada
  - Presunto Petrolina (defumado)
5. Defumação
  - Considerações Gerais
  - Modelo de defumador
6. Bibliografia

## 1. INTRODUÇÃO

Os ensinamentos a serem passados neste Curso, visam, principalmente, levar aos homens do campo, ou a quem possa interessar, conhecimentos teóricos e práticos na elaboração de produtos derivados de carne caprina.

Estão sendo apresentados, em uma linguagem simples, ensinamentos como se elabora uma deliciosa linguiça, costela defumada, pernil defumado etc. Os materiais utilizados na elaboração dos produtos desde a matéria-prima até os equipamentos, poderão ser encontrados na maioria das propriedades rurais. Procuramos sempre utilizar materiais simples e de fácil acesso.

*O carinho e a dedicação são temperos essenciais na elaboração de um bom produto.*

## 2. A IMPORTÂNCIA DAS AGROINDÚSTRIAS RURAIS

Primeiro devemos saber o que é uma agroindústria, pois, ela trata da transformação e conservação de produtos oriundos da agricultura e pecuária.

A época em que vivemos é extremamente importante evitarmos o desperdício. Em situações de supersafras, com excedentes de produção, conseqüências preços baixos dos produtos agropecuários, devemos buscar alternativas. A industrialização permite que de um mesmo produto agropecuário tenhamos vários outros com sabores diferentes, ou seja, mais opções de consumo, melhorando a dieta alimentar do homem.

Para o agricultor é mais uma fonte de renda, permitindo a melhoria sócio-econômica de sua família, além de ser uma atividade prazerosa.

### 3. OBTENÇÃO DA CARNE CAPRINA - ABATE

O local de abate deve apresentar as condições mínimas de higiene. Os equipamentos e ferramentas (facas, serras, mesas, vasilhames etc), devem ser muito bem lavados e enxaguados, para evitar contaminação, quando em contato com a carne. O abate deverá obedecer as seguintes etapas:

1. Verificar se o animal é sadio, não apresentando nenhuma injúria ou doença. No caso do caprino macho e velho, deve-se proceder a castração no mínimo sessenta dias antes do abate, para eliminar o gosto de “bode” da carne.

2. O caprino deverá permanecer em jejum por um dia, para eliminação de fezes, facilitando, desta forma, a evisceração, e também o alimento não seria convertido em carne.

3. No local do abate, o animal deverá ser lavado, para retirada de pó, fezes etc., e em seguida ser otordoado (pancada na nuca), que tem como objetivo o animal não sofrer por hora da sangria e também ativar a circulação sangüínea, tornando, desta forma, mais eficiente a sangria, a qual deverá ser realizada logo após o atordoamento, cortando-se a veia jugular.

4. A retirada da pele deve ser feita com muito cuidado, evitando-se tocar a pele e após a carne, devido os pêlos. A pele não deve ser furada, pois, diminui seu aproveitamento e valor comercial.

5. Por hora da evisceração devemos ter o cuidado de não furar as tripas, pois, podem contaminar a carne, e esta estragar com mais facilidade.

Em seguida à evisceração, faz-se a limpeza das tripas. A qualidade destas tripas está associada a sua limpeza e conservação. Para isto, devemos observar certas regras:

- devemos, primeiramente, destocar as tripas que estão unidas à barriga;
- com as tripas já destocadas, lavam-se por dentro, até a eliminação total das fezes;
- virar as tripas ao avesso, e em seguida faz-se a raspagem do muco, usando-se um pedaço de madeira (esta deve ter uma parte bem afinada);
- lavar novamente e virar a posição original;
- em um balde com uma solução na proporção de 01 litro de água, 100 ml de vinagre e 100 g de sal, deixamos as tripas de molho por um período de 12 horas;
- passado este período, escorremos esta solução e teremos as tripas prontas para uso. Caso desejamos conservar, podemos usar a salga ou secar. A secagem faz-se enchendo a tripa de ar e deixando secar ao vento. Após secas, armazenar em um ambiente isento de pragas e seco. Você as terá à disposição quando necessitar.

6. Após o animal eviscerado, faz-se o esquarteramento, separando-se os pernis, paletas, lombo e costelas. Devemos sempre ter o cuidado de não danificar os cortes.

#### **4. ELABORAÇÃO DE PRODUTOS**

- ➔Linguiça frescal e defumada;
- ➔Costela defumada;
- ➔Lombo defumado;
- ➔Presunto Petrolina (defumado)

##### **Linguiça frescal**

Embutido de carne caprina, utilizada para consumo, de forma frita, assada ou cozida. Pode ser utilizada em molho de macarronada, pizza etc.

Lembramos, “*o carinho e a dedicação são temperos essenciais para que tenhamos como resultado um bom produto*”.

Ingredientes:

- carne caprina	750 g
- toucinho	250 g
- sal	25 g
- pimenta do reino	2 g
- alho	2 g
- sal de cura	2 g
- pó de liga	3 g
- nós moscada	0,5 g
- cheiro verde	à gosto

Processo de elaboração

1. Desossa - Para elaboração da lingüiça, devemos primeiramente destocar a carne dos ossos. Utilizamos pernil, paleta, lombo etc. Devemos eliminar da carne coágulos de sangue, sebo etc, para que tenhamos uma lingüiça de qualidade;

2. Picamento da carne e toucinho - Pode ser feito normalmente ou através de picadores normais ou elétricos. O picamento normal faz-se cortando com a faca a carne e toucinho em pequenos pedaços de 1 cm de corte. Em picadores normais ou elétricos, usam-se discos ou peneiras de 8 mm. O cheiro verde pode ser moído juntamente;

3. Tempero - Após a carne picada, faz-se a adição dos ingredientes, previamente preparados e pesados. Devemos ter o cuidado de mexer bem a massa, de modo que os ingredientes fiquem homogeneamente misturados;

4. Embutimento - É feito em tripas suínas ou caprinas, através de um embutidos manual, tendo-se o cuidado que não fique ar na tripa após o embutimento. As tripas podem ser amarradas em gomos de 10 cm.

Acabado o processo de elaboração, tem-se uma deliciosa lingüiça pronta para ser consumida, ou melhor, aconselha-se deixarmos um dia de repouso para absorção dos temperos.

Para conservação, convém deixarmos em lugar fresco e protegido ou geladeira. Congelado suporta 3 meses.

Esta mesma lingüiça, se for sua preferência, poderá ser defumada em uma temperatura de 75° C, por um período de 6 horas.

**Observação: a defumagem da lingüiça deve ser feita logo após sua fabricação.**

### **Lombo, pernil e costela defumados**

Além de melhorar o seu sabor e cor, a defumação aumenta o período de conservação dos produtos. Os produtos defumados podem ser consumidos de diversas formas, numa deliciosa feijoada, na cobertura de pizzas, molhos, tira-gosto, assada etc. Seu paladar vai dizer qual a melhor forma de consumo.

#### **Ingredientes:**

- costela, lombo ou pernil	1 kg
- sal	40 g
- sal de cura	3 g
- pimenta do reino	2 g
- nós moscada	0,5 g

## Processo de elaboração

Conforme a quantidade que deseja-se defumar, prepara-se o tempero, o qual deve ser aplicado em duas etapas: com as costelas, lombo ou pernil, separados, faz-se a adição dos temperos, usando-se somente a metade no primeiro dia, a segunda metade no segundo dia. Por hora da adição dos temperos, devemos massagear bem para facilitar a absorção. No terceiro dia realiza-se a defumação, que deve ser feita da seguinte maneira:

- temperatura - 75° C
- tempo - 6 horas

A carne caprina por ser seca, aconselha-se nas primeiras 4 horas embrulhar em papel celofane ou alumínio e após retirar o papel para nas 2 horas que faltam o produto pegar cor.

## Armazenamento

Deve ser em local protegido de predadores, fresco e arejado. Em caso de conservarmos em geladeira, devemos embalar devidamente.

## **Presunto Petrolina (defumado)**

Este produto foi desenvolvido na Escola Agrotécnica Federal de Petrolina, PE, com o objetivo de oferecer mais uma forma de consumo da carne caprina.

Utiliza-se na sua elaboração pernil desossado e toucinho. O consumo pode ser feito como tira gosto, em sanduíches, pizzas etc.

### Ingredientes:

- pernil	850 g
- toucinho	150 g
- sal	40 g
- sal de cura	3 g
- nós moscada	0,5 g
- cravo da índia	0,7 g
- pimenta do reino	2 g

### Processo de elaboração

1. Na elaboração do presunto Petrolina, primeiramente desossamos o pernil, e abrimos a carne, de modo que fique um pedaço só, e cortamos uma camada de toucinho de 5,0 cm de espessura, no tamanho do pedaço da carne;

2. Adicionamos os temperos nas devidas proporções, da seguinte maneira:

- 1º dia: metade do tempero, tendo o cuidado de massagear bem sobre a carne, para facilitar a absorção, e colocamos em lugar fresco ou geladeira;

- 3º dia: colocamos a outra metade, repetindo o processo anterior;

- 5º dia: defumamos da seguinte maneira:

Temperatura: 75° C

Tempo: 4 horas, presunto embrulhado em papel alumínio ou celofane.

2 horas, um papel, com objetivo de adquirir a cor característica de defumado.

## Armazenamento

Em local protegido de predadores, fresco e arejado. Em caso de conservar em geladeira devemos ter o cuidado de embalar cuidadosamente.

## **5. DEFUMAÇÃO**

### **Considerações Gerais**

É um método bastante antigo de conservação de alimentos, além de dar características de sabor e cor.

É realizado em ambientes fechados, que vão desde toneis até construções de alvenaria.

A defumação caracteriza-se na aplicação de fumaça e calor ao produto.

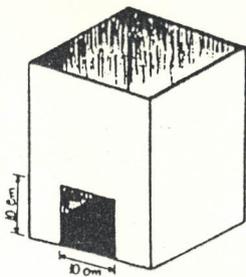
A madeira utilizada na produção de fumaça deve ser isenta de resinas ou cheiro desagradáveis. Normalmente, usamos madeira que produza fumaça branca.

### **Modelo de defumador**

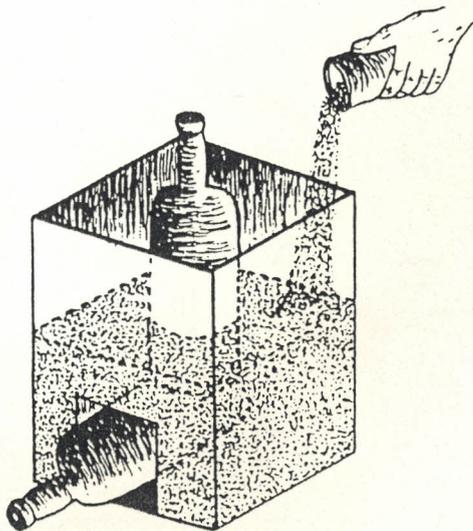
O modelo de defumador apresentado abaixo foi desenvolvido no CEDAF-MG. É um defumador de fácil construção e baixo custo, que visa atender a pequenos produtores.

## 6. BIBLIOGRAFIA

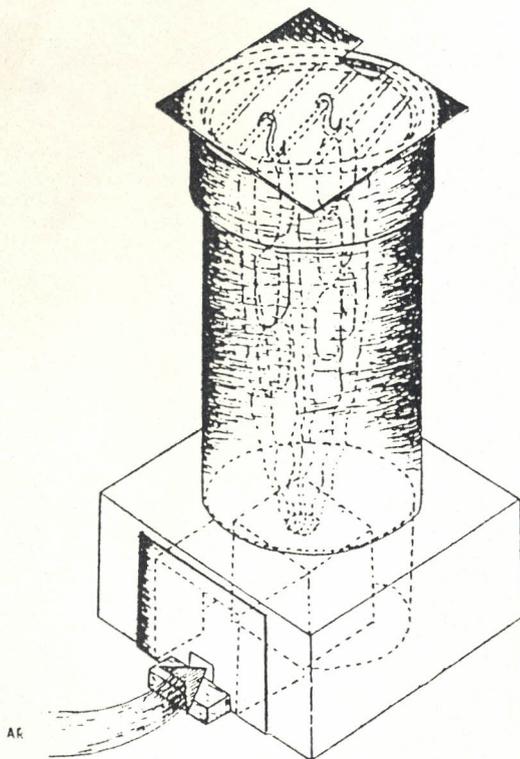
- DALMÁS, P.S. **Processamento de produtos agropecuários**. Petrolina, PE, EAF\_Petrolina, 1996, 33 p.
- ALENCAR, N. **Processamento artesanal de carnes e peles de caprinos**. Viçosa, UFV, Impr. Univers. 1988, 16 p.
- DALMÁS, P. S. **Métodos de conservação de alimentos**. Bento Gonçalves,RS, EAF-B6, 1993, 10p.



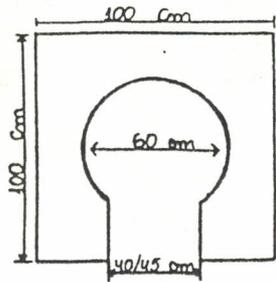
Lata de 18 litros, usada como queimador de serragem.



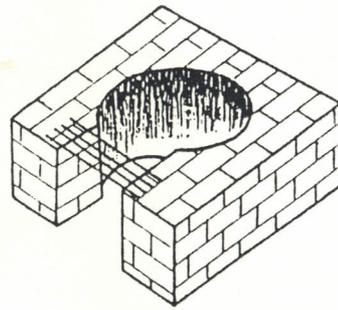
Colocação da serragem na lata.



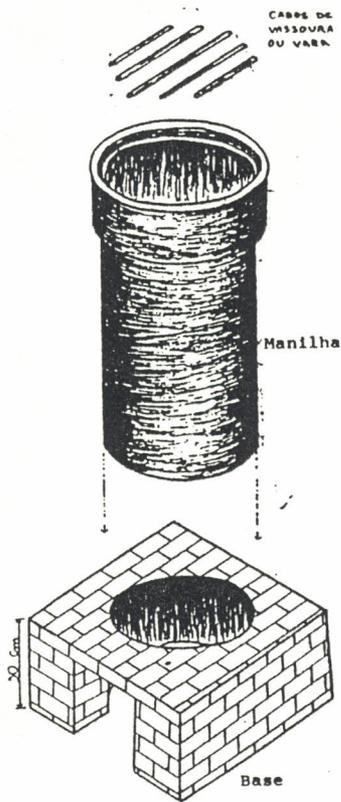
Defumador já construído, com o material sendo defumado.



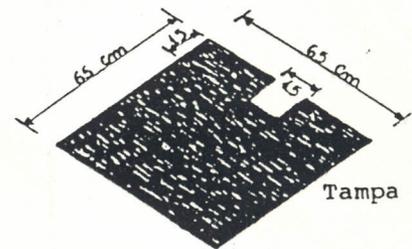
Desenho da área da base do defumador no chão.



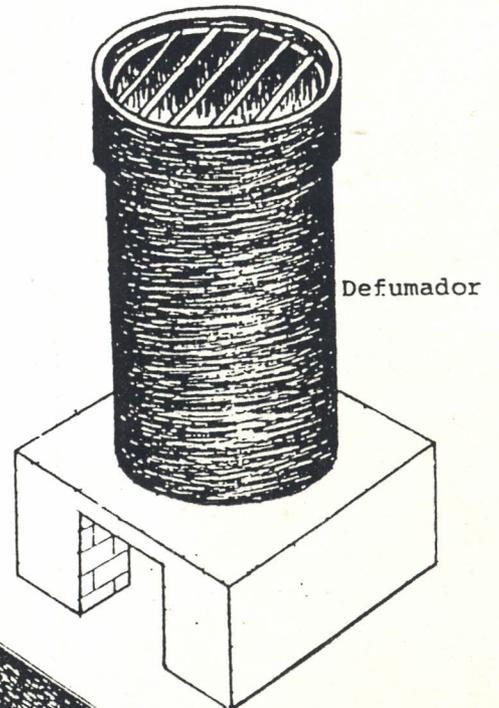
Base do defumador, sem a última fiada de tijolos.



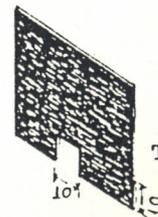
Partes do Defumador de manilha, prontas para montagem.



Tampa



Defumador



Tampa da base

- Defumador pronto para ser usado.